Załącznik nr 3

**WZÓR UMOWY**

Zawarta w dniu ……………………………….. w ………………….., pomiędzy: ………………………………………………………………………………………………. reprezentowanym przez: ………………………………………………………………………………………………, zwanym w dalszej części umowy Zamawiającym a ………………………………………………………………………………………................ z siedzibą w ………………………………………………………………………………………………... reprezentowanym przez ……………………………………………………………………………………..... zwanym w dalszej części umowy Wykonawcą o następującej treści:

§ 1 Na podstawie niniejszej umowy, Wykonawca realizując przedmiot zapytania ofertowego z dnia 30.12.2020 r. w trybie zapytania ofertowego zobowiązuje się do świadczenia usługi w postaci przygotowania posiłku (przygotowania na potrzeby jadalni szkolnej PSP NR 1 gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z napojem), a Zamawiający zobowiązuje się do zapłacenia Wykonawcy umówionej ceny.

 § 2 Usługi o których mowa w § 1 charakteryzują się następującymi parametrami: 1. Usługa dotyczy przygotowania i dostarczenia obiadów dwudaniowych dla dzieci w wieku szkolnym: 6 – 16 lat. 2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy 2 najpóźniej do godziny 9.00 danego dnia. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień. 3. Parametry ilościowe zestawu obiadowego: zupa – nie mniej niż 250 ml, drugie danie – nie mniej niż 400 gram, kompot – nie mniej niż 200 ml., owoc lub jogurt 4. Zapytanie ofertowe z dnia 30.12.2020 r. stanowi integralną część umowy.

§ 3 Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć obiady do Szkoły zgodnie z zamówieniem na ustalona godzinę. Godziny mogą być ruchome ze względu na organizacje pracy szkoły i realizacji zadań, po wcześniejszym uzgodnieniu.

§ 4 Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – poprzedzających miesiąc którego jadłospis dotyczy do wiadomości Zamawiającego. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

§ 5 Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zawartość kaloryczna obiadu musi odpowiadać normom żywienia dzieci w stołówkach szkolnych. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci młodzieży. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za: jakość serwowanych potraw oraz za zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Żagań.

§ 6 Zamawiający odbiera własnym transportem do odległości 200m. Powyżej tej odległości wykonawca zapewnia transport, zgodny z wymogami i przepisami do transportu posiłku.

§ 7 Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydaniem posiłków dzieciom. 3

 § 8 Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej, z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

 § 9 Za świadczone usługi (wykonanie i dostarczenie obiadów) Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w wysokości: …………………………………… zł brutto za jeden obiad, w tym: zupa (1szt.) ……………………………….zł brutto. drugie danie + kompot lub sok owocowy (1 szt.) ………………....…zł brutto.

§ 10 Strony umowy ustalają miesięczny tryb rozliczeń – faktura wystawiana na koniec każdego miesiąca kalendarzowego, opiewająca na wartość wszystkich rzeczywiście wydanych zestawów obiadowych na przestrzeni miesiąca. Do faktury dołączona będzie szczegółowa specyfikacja określająca ilość i rodzaj wydanych posiłków.

§ 11 Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem, z rachunku Zamawiającego na rachunek Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze, w terminie 14 dni od daty otrzymania jej przez Zamawiającego.

§ 12 Strony zobowiązują się do bieżącej analizy przebiegu współpracy.

§ 13 Na Wykonawcy spoczywa obowiązek zapewnienia zastępstwa w sytuacji braku możliwości zrealizowania zamówienia w danym dniu przez Wykonawcę.

 § 14 Umowa zostaje zawarta na czas określony od 18.01.2021 do 22.12.2021 z wyłączeniem dni wolnych, wakacji i innych.

§ 15 1. Każda ze stron może rozwiązać umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia. 2. Obydwie strony mogą rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień (a w szczególności ustaleń zawartych w § 2 -6).

 § 16 Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 17 Do umowy Wykonawca zobowiązany jest dołączyć kserokopie decyzji SANEPID-u w sprawie zatwierdzenia prowadzenia usług cateringowych przez Wykonawcę. Nie dotyczy placówek oświatowych.

§ 18 We wszystkich sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

§ 19 Wszelkie spory wynikające z realizacji postanowień niniejszej umowy, strony deklarują rozwiązywać w drodze negocjacji. W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygać będzie Sąd Powszechny, właściwy dla siedziby pozwanego.

§ 20 Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach. Dwa pozostają w siedzibie Zamawiającego, trzeci otrzymuje Wykonawca.

 ……………………………….. ……………………………….

Zamawiający Wykonawca